



เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้น จากอาหาร
ที่มีการปิ้งคั่ว ต้องทำการเปิดฝาด้าน
การให้ความร้อนด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



กรณีที่พบว่าตัวหน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า แตกชำรุด
ให้ปิดเครื่องโดยทันที เพื่อป้องกันอันตราย
จากการ ถูกไฟฟ้าช็อตได้



ห้ามใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้ากับการอบที่ไม่มี
อาหารบรรจุอยู่ เพราะอาจส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพ
การทำงานของเตา และทำให้เกิดอันตรายได้



เพื่อป้องกันอันตราย ห้ามไม่ให้เด็กใช้งาน
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยลำพัง



ผู้ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจ ต้องปรึกษาแพทย์
ผู้เชี่ยวชาญก่อนใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า



ห้ามวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้า บนพื้นผิวที่เป็นโลหะ
เพราะพื้นผิวโลหะนั้นจะถูกเหนี่ยวนำทำให้ร้อนได้



ทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า อย่างสม่ำเสมอ
เพื่อป้องกันสิ่งแปลกปลอม เข้าไปในช่องพัดลม
ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตาได้



แผ่นความร้อนหน้าเตา ห้ามมิให้ความร้อน
จะยังคงความร้อนอยู่หลังจากการใช้งาน
ให้หลีกเลี่ยงการสัมผัสพื้นผิวดังกล่าว



หากสายไฟขาดหรือชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนสายไฟ
จากศูนย์ หรือผู้เชี่ยวชาญโดยตรง

SMARTHOME
SMART SOLUTION ตอบสนองรูปแบบชีวิตแนวใหม่

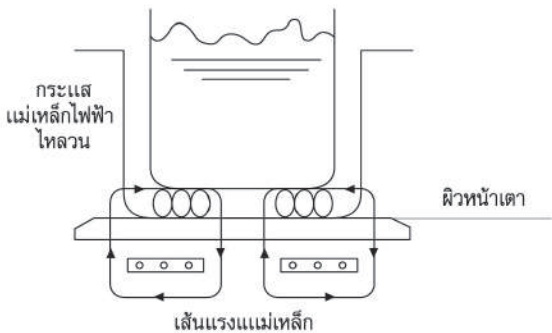
คู่มือการใช้งาน เตาแม่เหล็กไฟฟ้า Induction Cooker รุ่น IN-1500



ก่อนใช้งานเครื่อง โปรดอ่านทำความเข้าใจคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด
และเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้อย่างดี เพื่อไว้ใช้อ้างอิงในอนาคต

หลักการใช้งาน

กระแสไฟฟ้าที่จ่ายเข้าเครื่องจะเหนี่ยวนำสร้างสนามแม่เหล็กจากขดลวดเหนี่ยวนำที่ฝังอยู่ในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และเมื่อเส้นแรงแม่เหล็กสัมผัสภาชนะที่เป็นสแตนเลส เส้นแรงแม่เหล็กดังกล่าวจะทำให้เกิดกระแสความร้อนไหลวนขึ้นซึ่งทำให้ภาชนะร้อนขึ้นและทำให้อาหารที่บรรจุในภาชนะร้อนขึ้นด้วย



ตารางเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่าง เตาเหนี่ยวนำกับเตาชนิดต่างๆ (สำหรับอ้างอิงเท่านั้น)

ชนิดของเตา	กำลังไฟ	ประสิทธิภาพความร้อน	เวลาที่ใช้ต้มน้ำ 1 ลิตร (ที่อุณหภูมิห้อง 28 องศา)	ปริมาณการใช้ไฟฟ้าหรือแก๊ส	ราคา	อุณหภูมิและความปลอดภัย	หมายเหตุ
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	1300W	> 82%	4 นาที 48 วินาที	0.120 *	0.081	ไม่มีประกายไฟ	ไม่มีให้เบ็ดเตล็ด
	1000W	> 82%	4 นาที	0.120 *	0.081	ไม่มีประกายไฟ	ไม่มีให้เบ็ดเตล็ด
	800W	> 82%	3 นาที	0.120 *	0.081	ไม่มีประกายไฟ	ไม่มีให้เบ็ดเตล็ด
เตาแก๊ส	/	< 60%	/	0.128 *	0.128	มีเปลวไฟ	ควันและมลพิษ 4-10 PPM
เตาไฟฟ้า	/	< 58%	/	0.142 *	0.142	อันตรายจากไฟฟ้า	/

คุณสมบัติเด่นของผลิตภัณฑ์

- 1. ความปลอดภัย : ควบคุมการทำงานด้วยไมโครคอมพิวเตอร์มีฟังก์ชันการป้องกันด้านความปลอดภัยและทำให้มั่นใจในความปลอดภัย
- 2. ประสิทธิภาพสูง : ให้ประสิทธิภาพความร้อนสูงถึง 82%
- 3. ใช้งานง่าย สะดวก : แผงควบคุมแบบ ปุ่มรูปภาพ ทำให้เข้าใจง่าย
- 4. ปกป้องสิ่งแวดล้อม : ไม่มีเปลวไฟและควันตลอดการใช้งาน
- 5. ทำความสะอาดง่าย : แผ่นความร้อนคุณภาพสูง ทนทานต่อความร้อน ช่วยต่อการทำความสะอาดและการดูแลรักษา

วิธีการทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ก่อนทำความสะอาดต้องทำการถอดปลั๊กไฟและปล่อยให้แผ่นคริสตัลเย็นก่อน

- 1. แผ่นคริสตัลและแผงควบคุม
สปรกเล็กน้อย : ทำความสะอาดโดยการเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำ
คราบน้ำมัน : ทำความสะอาดโดยการเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นด่าง และเช็ดด้วยผ้าจุ่มน้ำสะอาดจนแห้งไป ห้ามใช้แปรงขนแข็งขัดทำความสะอาด
- 2. ช่องอากาศเข้า และช่องระบายอากาศ ตัวเครื่องของเตา ทำความสะอาดด้วยผ้าแห้งทำความสะอาด ช่องอากาศด้วยแปรงขนอ่อน ห้ามใช้น้ำล้างทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

การตรวจสอบ แก้ไข ปัญหา

ปัญหา	คำแนะนำ
1. เปิดปลั๊กแล้ว ไม่มีเสียงเตือน กดปุ่มเปิดเครื่องแล้วไฟ LED ไม่ติด	1. ปลั๊กหลวม 2. พิวส์หรือเบรกเกอร์ ตัดวงจร 3. ไม่มีไฟเข้ามา จากแหล่งจ่ายไฟ
2. เครื่องติดการทำงาน หลังจากเสียงเตือน 80 วินาที	1. การวางภาชนะบนเตาไม่มั่นคง 2. ไม่ได้วางภาชนะบนจุดที่กลางของเตา 3. ขนาดของภาชนะไม่เหมาะสม
3. เครื่องติดการทำงานทันที ขณะอยู่ในระหว่างการทำงาน	1. อุณหภูมิเตาสูงเกินไป 2. วางจาน หรือ ภาชนะระบายอากาศ 3. อุณหภูมิสูงถึงค่าที่ตั้งไว้ก่อนการเริ่มใช้งาน 4. อาจเป็นผลมาจากอุปกรณ์ป้องกันของเครื่องทำงานผิดพลาดแล้วตรวจสอบชิ้นอื่นอีกครั้ง
4. ไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน	1. ด้านล่างของภาชนะควมไม่เรียบ 2. เช็คไฟ LED สำหรับปรับอุณหภูมิว่าติดหรือไม่ 3. ใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับเตา

คำเตือน

กรณีสายไฟชำรุด เสียหาย เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับบุคคลหรือเครื่องใช้ไฟฟ้า ห้ามทำการซ่อมด้วยตัวเอง กรุณาติดต่อศูนย์ให้บริการการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัย

ใช้เตาไฟฟ้า จากเตาไฟฟ้าที่สามารถใช้กระแสไฟได้มากกว่า 10 แอมป์และไม่ควรใช้เตาไฟฟ้า

ระยะใช้งาน ต้องวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในแนวนอน และควรวางห่างจากผนังอย่างน้อย 10 เซนติเมตร

ห้ามใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าในที่ที่มีความร้อนสูง เช่น ใกล้เตาแก๊ส เตาไฟ หรืออยู่ใกล้กับสายไฟ

เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ห้ามใส่สิ่งแปลกปลอมลงในเตาที่กำลังทำงาน หรือเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยน้ำ

เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ห้ามใส่สิ่งแปลกปลอม เช่น ลวดเหล็ก เข้าไปในช่องต่างๆ หรือช่องระบายอากาศ

ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะ นิกเกิล ช้อน ทัพพีลงบนหน้าเตา เพราะจะเกิดความร้อนและความร้อนได้

สแตนเลสที่มีส่วนผสมของโลหะเหล็ก โดยด้านล่างต้องเรียบและมีเส้นศูนย์กลาง 12-26 ซม. เช่น หม้อสแตนเลส กระทะเหล็ก หม้อเหล็กเคลือบ กัดมัน้ำชา หม้อจากเหล็กหล่อ กระทะทอด หม้อทอด



1. ภาชนะที่ทำจากวัสดุต่อไปนี้ เซรามิค แก้ว อลูมิเนียม ทองแดง
2. มีเส้นผ่าศูนย์กลางน้อยกว่า 8 ซม. หรือ มากกว่า 26 ซม.
3. รูปทรง พื้นผิวด้านล่างของภาชนะไม่เรียบ เช่น รูปทรงโค้งเอียง หรือแบบมีขา



- 1.ก่อนวางสายบนลงบนเตา ให้ทำการทำความสะอาด คราบมัน คราบไขมัน สิ่งสกปรก ที่ด้านล่างภาชนะและแผ่นคริสตัลของเขา
- 2.ก่อนการใช้งานให้ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ปลั๊กไฟ เต้ารับ อยู่ในสภาพที่ดีพร้อมใช้งาน กรณีปลั๊กหลวมหรือหัวปลั๊กมีผลต่ออาจทำความเสียหายกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้
- 3.ขณะที่กำลังใช้ให้เตาระดับแรงวัง กระดาษ อลูมิเนียมฟอยล์ ผ้า หรือสิ่งอื่นๆ ไม่ควรวางสิ่งของเหล่านี้บนแผ่นคริสตัลของเขา เพราะอาจเกิดอุบัติเหตุได้
- 4.ห้ามใช้เตา บนพรม ใต้ผ้า หรือกระดาษแบบบางเพราะมีผลกับการไหลของอากาศเข้า-ออก และส่งผลต่อการกระจายความร้อนได้
- 5.ห้ามถอดปลั๊กไฟขณะที่กำลังใช้งาน ในกรณีที่ไม่ on/off ติดเป็นเวลานาน (เครื่องทำงานอยู่ หรืออยู่ในโหมดการป้องกัน) ให้กดปุ่ม on/off ก่อนให้เครื่องเข้าสู่สภาวะหยุดและเตรียมพร้อม รอจนพัดลมหยุดทำงาน แล้วจึงถอดปลั๊กไฟจะเป็นการช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่องได้
- 6.แผ่นคริสตัลแตกเสียหาย ให้หยุดใช้งานและนำส่งศูนย์บริการเพื่อทำการตรวจสอบ
- 7.ห้ามใช้ของมีคมกับแผงควบคุม
- 8.ห้ามใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนเตาแก๊ส เพราะสนามแม่เหล็กจะเหนี่ยวนำขึ้นส่วนที่เป็นเหล็กของเตาแก๊สให้ร้อนขึ้น อาจเป็นอันตราย หรือเกิดอุบัติเหตุได้

A line drawing of a front-loading washing machine. Label A points to the top panel. Label B points to the door. Label C points to the drum. Label D points to the base. Label E points to the control panel. Label F points to the power cord.

- A - ชื่องานบรรยายอากาศออก
- B - หน้าตากระจก เซรามิค คริสตัลลิตี
- C - บริเวณหน้าต่างให้ความร้อน สำหรับทำอาหาร
- D - ชื่องานบรรยายอากาศเข้า
- E - แผงควบคุมการทำงาน
- F - ปลั๊กไฟ และสายไฟ

ขั้นตอนการใช้งาน

การเปิด-ปิดเครื่อง

เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ จากนั้นจะมีเสียง " บี๊ป " ดังขึ้นไฟ LED จะติดสว่างขึ้นที่หน้าจอแสดงผลหลวงหรือลงบนเตา กดปุ่ม ON/OFF เครื่องจะเริ่มทำงานโดยเข้าสู่โหมด Hot Pot หน้าจอแสดงผลกำลังไฟระดับกลาง โดยสามารถปรับเพิ่ม ลด กำลังไฟได้ด้วยการ กดปุ่ม + หรือ - การกดปุ่ม ON/OFF อีกครั้ง เครื่องจะหยุดการทำงาน หยุดการจ่ายความร้อน และรอการทำงานต่อไป
คำเตือน : ห้ามวางหม้อเปล่า หรือหม้อที่ไม่ได้บรรจุน้ำหรืออาหารลงไปบนเตา กรณีที่ไม่มีหม้อหรือวางหม้อไม่สมดุลกับจุดกึ่งกลางของแผ่นหน้าเตา เครื่องจะส่งเสียงเตือนเป็นเวลา 1 นาที หลังจากนั้นเครื่องจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติ และกลับเข้าสู่สถานะเตรียมพร้อม กรณีที่ต้องการใช้งานอีกครั้งให้กดปุ่ม ฟังก์ชันที่ต้องการ หลังจากนั้นเครื่องจะทำงานตามฟังก์ชันที่ได้เลือกไว้

Hot Pot สุกี้

เมื่อเครื่องทำงานในฟังก์ชัน Hot Pot ท่านสามารถเลือกปรับระดับกำลังไฟโดยการกดปุ่ม + หรือ - เพื่อเพิ่มหรือลดกำลังไฟได้

Water ต้มน้ำ

กดปุ่ม ON/OFF แล้วเลือกฟังก์ชัน Water เครื่องจะเริ่มทำงาน เมื่อน้ำเดือดเครื่องจะส่งเสียงเตือน และจะหยุดการทำงานเพื่อรอการทำงานฟังก์ชันอื่นต่อไป กระบวนการทำงาน ทั้งหมดจะเสร็จสิ้นภายในเวลา 20 นาที

FRY การทอด

กดปุ่ม เลือกฟังก์ชัน FRY เครื่องจะเริ่มทำงาน ท่านสามารถเลือกปรับระดับกำลังไฟโดยการกดปุ่ม + หรือ - เพื่อเพิ่มหรือลดกำลังไฟได้ คำเตือน ขณะทำการทอด ต้องใส่น้ำมันหรืออาหารทันทีเพื่อป้องกัน อุบัติเหตุที่จะเกิดขึ้น

Steam นึ่ง

กดปุ่ม ON/OFF แล้วเลือกฟังก์ชัน Steam การนึ่ง เครื่องจะเริ่มเข้าสู่ฟังก์ชันการนึ่งอาหาร สามารถปรับกำลังไฟได้ตามความเหมาะสม โดยการปรับที่ + หรือ -

Soup การทำซุป

กดปุ่ม ON/OFF แล้วเลือกฟังก์ชัน Soup เครื่องจะเริ่มเข้าสู่ฟังก์ชันการทำซุป สามารถปรับกำลังไฟได้ตามความเหมาะสม โดยการปรับที่ + หรือ -

Milk อุ่น

กดปุ่ม ON/OFF แล้วเลือกฟังก์ชัน Milk อุ่น เครื่องจะเริ่มเข้าสู่ฟังก์ชันการอุ่นอาหาร สามารถปรับกำลังไฟได้ตามความเหมาะสม โดยการปรับที่ + หรือ - เมื่ออุณหภูมิถึงจุดที่กำหนดค่าไว้

การปรับตั้งเวลาในการทำงาน (TIMER)

กดปุ่ม ON/OFF แล้วเลือก ฟังก์ชัน หลังจากนั้น กดปุ่ม TIMER/PRESET โดยครั้งแรกจอแสดงผลจะแสดงเวลา 0:00 โดยค่าแสดงนาที่ 0:00 จะกะพริบ สามารถทำการปรับได้โดยกดปุ่ม + หรือ - สำหรับตั้งค่าเวลา ในหน่วยนาที่ (0 ถึง 59) กดปุ่ม TIMER อีกครั้งสำหรับตั้งเวลา ในหน่วยชั่วโมง โดยค่าแสดงชั่วโมง 0 จะกะพริบ ท่านสามารถกดปุ่ม + หรือ - สำหรับตั้งค่าเวลา ในหน่วยชั่วโมงได้ (0ถึง 23) แล้วกดปุ่ม TIMER/PRESET อีกครั้ง การยกเลิกการทำงาน สามารถทำได้โดยการกดปุ่ม TIMER อีกครั้ง

3

คำเตือนเพื่อความปลอดภัย

- เต้าแม่เหล็กไฟฟ้านี้ เหมาะสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
- เต้าแม่เหล็กไฟฟ้านี้ เหมาะสำหรับใช้ภายในอาคารเท่านั้น
- ขณะใช้งานเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า ห้ามเสียบปลั๊กไฟร่วมกับอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ
- เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าช็อตควรหลีกเลี่ยงการทำงานเมื่อนำเต้าแม่เหล็กแตก ชำรุดเสียหาย
- หากปลั๊กไฟชำรุดเสียหายต้งได้รับการเปลี่ยนปลั๊กไฟโดยผู้ผลิต ศูนย์บริการ หรือช่างที่มีความชำนาญ เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าช็อต
- ห้ามเสียบปลั๊กไฟร่วมกับเต้าเสียบที่มีการใช้งานร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าเครื่องอื่นๆ
- ห้ามแก้ไขหรือตัดแปลงเต้าแม่เหล็กไฟฟ้านี้
- ห้ามใช้งานเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าใกล้เปลวไฟ หรือพื้นที่ที่มีความเปียกชื้น
- ควรเก็บเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าให้พ้นมือเด็ก
- ขณะใช้งานควรวางเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า ไว้บนพื้นผิวที่มั่นคง
- ห้ามเคลื่อนย้ายขณะมีหม้อหรือกระทะวางอยู่บนเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า
- เมื่อยกหม้อออกจากเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าแล้วไม่ควรเปิดความร้อนทิ้งไว้
- ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน ฝา กระป๋อง และอุปกรณ์เฟอร์นิเจอร์บนหน้าเตา หรือข้างล่างเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า
- ควรมีพื้นที่โดยรอบเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าพอเพียง สำหรับการประกอบอาหาร (ควรเว้นระยะห่างจากผนังหรือสิ่งอื่นๆ อย่างน้อย 5 – 10 ซม.)
- ไม่ควรใช้งานเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าใกล้วัสดุที่ติดไฟง่าย (พรม, แผ่นไวไฟ) ขณะที่เต้าแม่เหล็กไฟฟ้ากำลังทำงาน ห้ามวางกระดามบนหน้าเตา เพราะอาจทำให้เกิดการลุกไหม้ได้
- ระหว่างการใช้งาน ห้ามปิดช่องกรองหรือช่องระบายอากาศ
- ข้อควรระวัง! หลังจากหยุดใช้งานแล้วหน้าเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะยังคงความร้อนอยู่ระยะหนึ่ง
- เต้าแม่เหล็กไฟฟ้ามีชิ้นแม่เหล็ก ที่สามารถส่งผลกระทบต่อระบบการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้าบางชนิด เช่น วิทยุ, โทรศัพท์, บัตร ATM หรือ เครดิตการ์ด
- ไม่ควรใช้งานเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า บนพื้นผิวโลหะ
- ไม่ควรถอดปลั๊กไฟทันทีหลังจากหยุดใช้งานเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า ควรรออย่างน้อย 15 วินาที เพื่อให้อุณหภูมิของเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าเย็นลงและพัดลมหยุดทำงาน
- ระวังไม่ให้ความร้อนสูงเกินไปเมื่อใส่น้ำมันหรือไขมัน ในภาชนะเพราะอาจทำให้เกิดเปลวไฟได้ หากเกิดเปลวไฟในภาชนะ ให้ปิดสวิทช์การทำงานทั้งหมด

การทำความสะอาด

ก่อนเริ่มทำความสะอาด ควรถอดปลั๊กไฟและรอให้หน้าเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าเย็นลง

1. **ผิวหน้าเตาเซรามิก** หากผิวหน้าเตาสกปรกให้ทำความสะอาดด้วยผ้าผืนนุ่มยาทำความสะอาด และเช็ดคราบอาหารให้สะอาด
2. **ตัวเครื่องและแผงควบคุมการทำงาน** ให้ทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกหมาด หากมีคราบน้ำมัน ให้ทำความสะอาดด้วยผ้าผืนนุ่มยาทำความสะอาด และเช็ดด้วยผ้าอีกครั้งหนึ่ง
3. **ช่องดูดอากาศ/ระบายอากาศ** ให้ใช้ไม้พินลากล้อฝุ่นออก หากมีคราบน้ำมัน ให้ทำความสะอาดโดยใช้น้ำสบู่ล้างจานและแปรงด้ายแปรงสีฟัน จากนั้นเช็ดให้สะอาด

4